



# CONCENTRESE EN LA SEGURIDAD DE SUS ALIMENTOS

---

## REVISIONES HECHAS AL CODIGO DE ALIMENTO DEL ESTADO DE KANSAS EN 1999

Seguidamente es el resumen de algunos de los mayores cambios hechos al Código de Alimento del Estado de Kansas de 1976. Estos cambios han estado en vigencia desde el 13 de agosto de 1999.

- 1. Demostración de Conocimiento.-** La persona encargada de los alimentos debe demostrar conocimiento acerca de la prevención de enfermedades que provienen de dichos alimentos, de la aplicación de los principios del HACCP, y de los requisitos del código. Esto se puede demostrar a través del cumplimiento con el código, haber completado un programa de protección de alimento (por ejemplo: Serv-Safe), o responder correctamente a las preguntas hechas por el inspector. (2-102.11)
- 2. Trabajadores de Alimento III.-** La persona encargada de los alimentos necesita restringir or excluir a los empleados que padecen de enfermedades contagiosas y debe reportar dichas enfermedades a la autoridad reglamentaria. (2-201.11 - 2-201.15)
- 3. Sus Manos No Deben Estar al Descubierto Cuando Este en Contacto con Alimentos Listos para Comer.-** La persona encargada de servir alimentos debe usar guantes, tenacillas o papel encerado cuando esta en contacto con Alimentos Listos para Comer. (3-301.11)
- 4. Temperaturas Frías de Mantenimiento de 41°F - 45°F** son permitidas hasta por 10 años si el equipo de refrigeración no es capaz de mantener 41°F. (3-501.16(c)(2))
- 5. Fecha Marcada.-** Alimentos Listos Para Comer, alimentos refrigerados, alimentos que han sido preparados y dejados en refrigeración por más de 24 horas y que son potencialmente sujetos a descomposición, deben tener la fecha indicando el día de vencimiento. Estos alimentos pueden ser marcados con la frase de que “se consuma para determinado día”. Permita siete días si los alimentos se dejaron a 41°F, o cuatro días si los alimentos se dejaron a 45°F. Este procedimiento también se aplica para los Alimentos comercialmente procesados y empacados, Refrigerados, Alimentos Listos para Comer, y Alimentos potencialmente sujetos a descomposición, cuando el envase original se ha abierto. (3-501.17)
- 6. El Tiempo es el que controla.-** Las temperaturas de mantenimiento no son necesarias si el tiempo es usado como el controlador. Las siguientes condiciones deben de cumplirse: 1) el producto se debe marcar cuando se ha removido de la temperatura de control; 2) el producto se debe cocinar y servir o desechar después de cuatro horas; 3) los procedimientos deben mantenerse por escrito, archivados, y disponibles a la autoridad reglamentaria. (3-501.19)

7. **Número de Servicios Sanitarios.**- Dos servicios sanitarios son requeridos para un restaurante con una capacidad de 20 o más personas. El código anterior requería dos servicios sanitarios si el restaurante tenía una capacidad de 10 o más personas. (5-203.12)
8. **Requisitos de Refrigeración.**- Los Alimentos que han sido cocinados y que tienden a descomponerse, deben ser refrigerados por dos horas si la temperatura es de 140°F a 70°F y por cuatro horas si la temperatura es de 70°F a 41°F.

**O**

Por cuatro horas si los alimentos fueron preparados con ingredientes que habían sido almacenados a temperatura del medio ambiente, como por ejemplo la tuna enlatada.

**Temperaturas**

- 165°F - Para cocinar o calentar Pollo o Pavo
- 155°F - Para cocinar Carne Molida,
- \* 145°F - Para cocinar Carne de cerdo y de vaca; Pescado y otros PHF's
- 140°F - Para mantener los alimentos calientes
- 45°F - Para mantener los alimentos helados (para equipos viejos por los próximos 10 años)
- \* 41°F - Para mantener los alimentos helados

\* Nuevos requisitos de temperatura

folleto #40



---

Esta página conteniendo indicaciones para comer alimentos sanos, es proporcionada por la Agencia de Salud del KDHE. 1000 SW Jackson, Suite 200, Topeka, KS 66612-1274